

# FintanNews

---

## Brennpunkt

Die hofeigene Backstube  
von Gut Rheinau.

2

## Sozialtherapie

Neue Arbeitsräume im  
ehemaligen Gästehaus.

4

## Sativa

Holpriger Start im  
neuen Logistikbereich.

6

## Fintan Partner

Biodynamische  
Ausbildung Schweiz.

8

## Brote aus eigenem Getreide

Haben Sie schon einmal eines der köstlichen Brote aus unseren Hofläden probiert? Im Fintanland finden sich alle Etappen des biologisch-dynamischen Getreideanbaus bis hin zur sorgfältigen Verarbeitung des Ernteguts. Was daraus entsteht, kann man sich schmecken lassen. →



*In der Backstube von Gut Rheinau werden jährlich 15 Tonnen Brot gebacken.*



Lust auf mehr? Das reiche Brotsortiment bietet für jeden Geschmack etwas.

## Allerlei Feines aus der hofeigenen Backstube

**In der Backstube von Gut Rheinau entstehen Brotteige ausschliesslich mit natürlichen Zutaten, viel Hingabe und reichlich Zeit zum Reifen.**

*Text: Moritz Ehrismann*

Jährlich verbacken Ulrike Beers und Ladina Ehrismann in der Backstube von Gut Rheinau rund zehn Tonnen Getreide zu einem vielfältigen Brotsortiment. Das ergibt etwas weniger als 15 Tonnen Brot pro Jahr! Das Besondere daran ist, dass die verschiedenen Brote aus sortenreinem Mehl bestehen und nicht wie üblich aus standardisierten Mehlmischungen hergestellt werden. Die Bäckerinnen müssen sich nach jeder Getreideernte an die Backeigenschaften des neuen Mehls herantasten und herausfinden, wie das Mehl oder besser der Teig angerührt und geführt werden muss, damit das fertig gebackene Brot ihren Vorstellungen entspricht. Dies bringt mit sich, dass die Brote in Geschmack und Konsistenz jedes Jahr unterschiedlich sein können – ein veränderliches Lebensmittel eben. Eine weitere Eigenschaft, die in unserer Backstube zum Tragen kommt ist, die Brotteige am Vortag herzustellen, damit sie über Nacht aufgehen und so ihr volles Aroma entfalten können. So braucht es bei einer längeren Teig-

führung nur einen Bruchteil der normalerweise benötigten Menge an Hefe. Ausserdem wird ein Teil des Brotsortiments mit Sauerteig oder Backferment hergestellt. Das aktuelle Angebot finden Sie auf [gutrheinau.ch](http://gutrheinau.ch).



*Das Getreide für unsere Brote stammt aus biologisch-dynamischer Züchtung. Es ist gentechnikfrei und sortenrein.*



Dienstags, donnerstags und samstags wird gebacken.



### Vom Saatgut über die Getreideernte

Im Fintanland sind sämtliche Arbeitsschritte des Getreideanbaus vertreten. Von der Züchtung geeigneter Getreidesorten, zur Vermehrung und zum Handel des Saatgutes, über den Anbau und die Ernte von verschiedenen Getreidearten bis hin zur handwerklichen Verarbeitung zu Brot.

Auf rund 30 Hektaren werden 12 verschiedene Getreidesorten angebaut. Ein kleiner Teil davon wird in unserer Backstube zu sortenreinem Brot verbacken, welches per Bestellung oder in den Hofläden erhältlich ist. Aus dem grossen Rest entsteht in Zusammenarbeit mit der Sativa biologisch-dynamisch zertifiziertes Saatgut.

*Liebe Leserinnen, liebe Leser*

*Fintan bäckt. Tägliche Nahrung, auch edle und oft lange haltbare Produkte. Fintan hat Visionen, hat das Saatgut für realisierbare Ziele, lässt es keimen und aufgehen. Was daraus entsteht, ist Nahrung für Körper, Geist und Seele. Der Sativa-Umzug ist gebacken, ein Umbau im Arbeitsbereich der Sozialtherapie ist bald bereit für den Backofen. Für solche Projekte braucht es ein breites Sortiment an ausgewählten Zutaten. Für einige ist Fintan auf Zulieferer und Gönner angewiesen, doch etwas ganz Wichtiges ist vorhanden: eine grosse Vielfalt ganz unterschiedlicher Menschen. Geschickt kombiniert, können sie Wunderbares backen.*

*Elisabeth Rietmann, Mitglied Trägerkommission und Stiftungsrat*

# Neue, hindernisfreie Arbeitsbereiche entstehen im ehemaligen Gästehaus

**Grosszügig, hell und hindernisfrei – die Mitarbeitenden am geschützten Arbeitsplatz werden bald moderne und praktische Arbeitsräume beziehen.**

*Text: Hans-Ulrich Vollenweider*

Die Zimmerleute aus dem Toggenburg hatten die tonnen schweren Elemente für den Neubau der Sativa AG im Chorb aufgerichtet und waren an der Dachkonstruktion, als der Winter 2019/20 mit heftigem Regen und Schnee die Arbeiten zum Stillstand brachte. Der enge Zeitplan für die Fertigstellung und den Umzug war in Frage gestellt.

In der Sozialtherapie hatten die Mitarbeitenden bereits den Katalog der Raumbedürfnisse zusammengestellt, der dem Architekten als Grundlage für die Planung der nötigen Umbauten dienen sollte. Es war ausgemacht, dass die frei werdenden Räume über dem Staatskeller künftig von der Sozialtherapie genutzt werden sollen. Glücklicherweise konnte der Umzug von Sativa ins neue Haus trotz Wetterkapriolen doch noch zeitgerecht stattfinden und die Umbauarbeiten für die Sozialtherapie beginnen.



*Nachdem Sativa ausgezogen war, begannen kurz darauf die Abbrucharbeiten.*



Architekt Edi Meier hat die Raumwünsche der Sozialtherapie in ein Projekt gegossen, dieses mit den Auflagen der Feuerpolizei und der Denkmalpflege abgestimmt, sodass schliesslich die Gemeinde die Baubewilligung im November erteilen konnte. Was entsteht nun hinter den historischen Toren und Mauern?

Zuerst sei die Wäscherei erwähnt: Sie wird grösser, es gibt mehr und hellere Arbeitsplätze, damit die Arbeitsabläufe besser werden. Die Schmutzwäsche wird über eine neue Rampe an der Gebäuderückseite angeliefert. Im grossen Raum links vom Treppenhaus erhält die perma-dynamische Garten-Gruppe Arbeitsplätze und ein Pilzlabor. Dort gibt es auch Platz für einen Aufenthalts- und Schulungsraum. In der Mitte neben dem Treppenhaus sind die neuen Garderoben und Sanitärräume. Der Raum ganz rechts nimmt im Teil gegen den Hof die Werkstatt auf und vorne erhalten Wäscherei und die Küche Lagerräume; jener der Küche mit zwei Kühlzellen.

Die Bauarbeiten sind im Gange und auf gutem Weg. Bei der Sozialtherapie wächst die Vorfreude auf die neuen Arbeitsplätze.

## Spendenaufruf

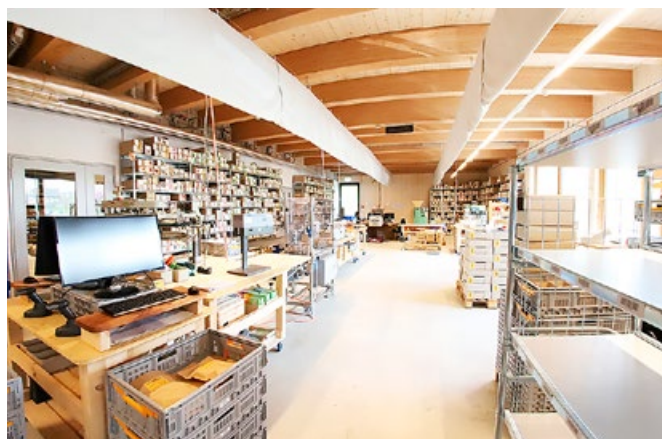
*Die Mitarbeitenden am geschützten Arbeitsplatz und das Betreuungsteam der Sozialtherapie Fintan können es kaum erwarten, Einzug in die neuen Räumlichkeiten des ehemaligen Gästehauses zu halten!*

*In den neuen hindernisfreien Arbeitsbereichen entsteht grosszügiger und heller Arbeitsraum. Damit tragen wir auch den Bedürfnissen unserer älteren Bewohner/-innen Rechnung. Unter komfortablen Bedingungen können sie weniger anstrengenden Tätigkeiten nachgehen. Ebenso professionalisieren wir damit unser Ausbildungsangebot. Das Pilotprojekt, die gesamte Ausbildung zum Praktiker/-in PrA Gärtnerei und Hauswirtschaft abzudecken, läuft erfolgreich. Die praktische Ausbildung, der Allgemein- und Fachunterricht finden nun unter dem Dach der Sozialtherapie Fintan statt. Mit diesen beiden Berufen sind wir gestartet; es folgen weitere.*

*Die neuen Arbeitsbereiche möchten wir praktisch, modern und ergonomisch einrichten. Dafür bitten wir um Ihre finanzielle Unterstützung. Bitte verwenden Sie den beiliegenden Einzahlungsschein und geben Sie den Vermerk «Umbau Gästehaus» an. Oder spenden Sie direkt über unsere Bankverbindung (Seite 8). Wir freuen uns über jeden Betrag!*

# Home seed home – ein Résumé der ersten Monate im Neubau

Seit September 2021 wirkt das Sativa-Team im Neubau. Das neue Betriebsgebäude erleichtert die Arbeitsbedingungen der Mitarbeitenden und verbessert viele Abläufe. Die erste Phase der Inbetriebnahme des Logistikbereichs verlief jedoch nicht ganz reibungslos.



Text: Anna Steindl

Mit dem Umzug hat Sativa ein vollständig überarbeitetes Logistikkonzept und Lagerverwaltungssystem in Betrieb genommen. Durch Verzögerungen beim Bau konnte das System vor der Inbetriebnahme nicht rechtzeitig und gründlich genug getestet werden. Im Alltag wurden wir mit allerlei Problemen konfrontiert: Montagefehler, Unzulänglichkeiten bei der Softwaresteuerung, personelle Ausfälle, oder die verzögerte Verfügbarkeit des Saatguts durch das klimatisch schwierige Erntejahr 2021. Zusätzlich gab es noch Erschwernisse seitens der Transportdienstleistung. Paletten und Sendungen wurden vertauscht und an falsche Adressen verschickt. Diese Fehler mussten aufwändig behoben werden.

Die Startschwierigkeiten mit der neuen Infrastruktur bedeuteten nicht nur viel Mehraufwand, sie wirkten sich leider auch auf viele unserer Kundinnen und Kunden aus, die länger auf ihre Bestellungen warten mussten.

«Wir arbeiten seit der Fertigstellung unseres Gebäudes mit Hochdruck daran, die Durchsatzkraft unserer neuen Effimaten zu erhöhen und unser Warenmanagementsystem zu optimieren», berichtet Jean-Pierre Bringiers von der Produktionsleitung. Dazu gehörten in den Anfangsmonaten Schichtarbeiten von 6 bis 20 Uhr an 6 Wochentagen, Überstunden und rauchende Köpfe, die sich auch nach Betriebschluss den komplexen Systemen widmeten.



## Mit vereinten Kräften

Der Geschäftsführer hilft beim Verpacken der Ware und eine Züchterin unterstützt das Verkaufsteam. In der herausfordernden Zeit hat das Sativa-Team gemeinsam angepackt und sich bemüht, alle Bestellungen rechtzeitig zu versenden. Wir möchten unserer Kundschaft ein großes Dankeschön für ihr Verständnis aussprechen und auch dafür, dass sie sich weiterhin mit uns für eine nachhaltige Arbeit mit Biosaatgut einsetzt.



## Autofreier Klosterplatz

Die Parkplätze auf dem Klosterplatz in Rheinau wurden im Februar 2022 aufgehoben. Es gilt ein generelles Parkverbot. Besucherinnen und Besucher, die die Stiftung und ihre Betriebe im Areal Klosterplatz besuchen sowie Kundinnen und Kunden des Hofladens und des Cafés werden gebeten, die nahen öffentlichen Parkplätze beim Areal Chorb zu benutzen. Besten Dank für Ihr Verständnis. Der Klosterplatz wird künftig für Veranstaltungen aller Art genutzt werden. Einige Termine dazu finden Sie bereits in unserer Agenda.

## Wechsel im Stiftungsrat

Die strategische Ebene der Stiftung Fintan wird verstärkt durch vier neue Mitglieder. Martin Graf, welcher die Stiftung massgeblich beim Neubau des Betriebsgebäudes Sativa beraten und begleitet hat, wurde per Dezember 2021 als externes Mitglied in den Stiftungsrat gewählt. Gleichzeitig gab es bei der Vertretung der Gut Rheinau GmbH einen Wechsel. Andreas Wälle ist aus dem Stiftungsrat ausgeschieden. Seinen Sitz im Stiftungsrat hat David Jacobsen, Betriebsleitungsmitglied der Gut Rheinau GmbH, übernommen.

Die Biodynamische Ausbildung Schweiz hat 2021 den Antrag zur Aufnahme als Fintan Betrieb gestellt. Die Zertifizierung der Genossenschaft wurde eingeleitet und anlässlich der Stiftungsratssitzung im Dezember 2021 wurde die Schule als Fintan Betrieb zertifiziert. Die beiden Genossenschafterinnen Noemi Grolimund und Tina Maria Roth werden den Betrieb im Stiftungsrat vertreten.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit den neuen Rätinnen und Räten.

### Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger, Sonja Lanfranchi

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS Marken Parter AG, Zürich

DRUCK: Brüggli Medien, Romanshorn AUFLAGE: 16 000 Exemplare



## Agenda

**Mai 2022**  
Sa., 21.5.22

### Fintan erleben

Die Betriebe öffnen ihre Türen, Führungen (Gut Rheinau, Sativa, Sozialtherapie), Angebote von Gastro Fintan und Hofladen Führungen um 10.30 Uhr

**Juni 2022**  
Fr., 10.6. bis  
So., 12.6.2022

### Inselfestival

Drei Tage Spektakel, Poesie und Genuss am Wasser  
[www.inselfestival.ch](http://www.inselfestival.ch)

**Juli 2022**  
So., 17.7. bis  
Sa., 30.7.2022

### Sommerakademie 2022

Das alle Kurse miteinander verbindende Thema wird sein: «MUT»  
[www.sommerakademie-rheinau.ch](http://www.sommerakademie-rheinau.ch)

**September 2022**  
Sa., 3.9. und  
So., 4.9.2022

### 1001 Gemüse & Co.

Das Markt der Vielfalt  
[www.1001gemuese.ch](http://www.1001gemuese.ch)

**Covid-19: Sollten sich kurzfristig Änderungen hinsichtlich Corona-Massnahmen ergeben, bitten wir Sie, sich auf [fintan.ch](http://fintan.ch) zu informieren, ob die Veranstaltungen definitiv durchgeführt werden. Danke.**

# Biodynamische Ausbildung Schweiz

Die Biodynamische Ausbildung Schweiz ist nun als Genossenschaft ein eigener Fintan Betrieb. Die neue kunterbunte Leitung setzt sich aus einem 9-köpfigen Kollektiv zusammen. Im Gremium sind Menschen vertreten, die einen engen Bezug zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft haben.



Von links nach rechts: Jolanda Gämperli-Graf, Noemi Grolimund, Kathrin Preisig, Manuela Just, Henrik Hoeren, Tina Maria Roth, Sara Keller, Tino Fröhli, Johannes Supenkämper

Text: Tina Maria Roth

In dieser Organisationsform wird mit soziokratischen Methoden gearbeitet, die es erlauben, in einem grösseren Gremium mit Achtsamkeit und aus dem Kollektivwissen heraus, tragfähige und nachhaltige Entscheidungen zu treffen. Mit bewusst gewählten Instrumenten wird eine gemeinsame Kultur zu Kommunikation, Organisation und Gemeinschaft geschaffen, und von innen heraus der individuelle Weg für den Betrieb erarbeitet.

Die Entwicklung der eigenen inneren Haltung (wechselnde Rollen von Moderation, Entwicklungsgespräche, Konsent etc.) und das bewusste Pflegen einer gemeinsamen Vision (Retraiten, regelmässige Leitarbeit, Klassenbegleitung etc.) sind der Kern dieser Betriebsentwicklung.

**Diese Form der Organisation ist ein dynamischer Prozess, der sich entwickelt und mit uns lebt.**

Der Fintan Betrieb ist in fünf Ressorts gegliedert. In jedem Ressort sind je nach Arbeitsaufwand drei bis vier Schulleitungsmitglieder vertreten; alle Schulleitungsmitglieder

sind Teil von zwei bis drei Ressorts. Mit diesem Netz an verbindenden Menschen wird der Informationsfluss zwischen den Ressorts gewährleistet.

Ziel ist es, Menschen zu befähigen einen Hof oder eine Hof-Gemeinschaft im Inneren, wie auch im Äusseren zu gestalten und tragen zu können. Das Kollektiv widmet sich ganz bewusst dem Spannungsfeld zwischen Vision und Realität, und versucht dieses Feld an Möglichkeiten mit Achtsamkeit für Mensch und Natur zu füllen.



**Biodynamische  
Ausbildung Schweiz**